



レンコンと湯葉の胡麻和え いくら

Lotus root and yuba (Tofu skin) mixed with sesame, salmon roe

春キャベツのポタージュ カリカリベーコン

Spring cabbage potage, crispy bacon

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング

Frill leaf salad, carrot dressing

A4 等級黒毛和種佐賀牛内モモ肉 50g と

褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50g

季節の焼き野菜 醤油と山葵で

A4 Saga black beef shank 50g and

Kumamoto brown beef sirloin 50g

grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物

または

金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物

Steamed rice with miso soup and pickles

or

Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

マンゴーシャーベット

Mango sherbet

お一人様 / Per person **6,600**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*Menu items may vary slightly depending on the season. \*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.



**タケノコと新若芽の木の芽味噌和え**

Bamboo shoots and spring wakame mixed  
with kinome miso

**新タマネギのスープ**

Onion soup, herbs

**フリルリーフサラダ 人参ドレッシング**

Frill leaf salad  
carrot dressing

**鯖の鉄板焼き ガーリックバターソース**

Grilled Spanish mackerel, garlic butter sauce

**A4 等級黒毛和種佐賀牛肉モモ肉 50g と**

**褐色和種熊本県産あか牛サーロイン 50g**

**季節の焼き野菜 醤油と山葵で**

A4 Saga black beef shank 50g and Kumamoto brown beef sirloin 50g  
grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

**白米 味噌汁 漬物**

または

**金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物**

Steamed rice with miso soup and pickles

or

Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

**黒蜜きなこアイス**

Kinako (Roast soy bean) ice cream with brown sugar syrup

**お一人様 / Per person 9,100**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*Menu items may vary slightly depending on the season. \*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

# 光 HIKARI

サスティナブルサーモンのミキューイ サルサベルデソース  
Sustainably sourced salmon mi-cuit, salsa verde

新じゃがいものポタージュ ピンクペッパー  
Spring potato potage, pink pepper

フリルリーフのサラダ 人参ドレッシング  
Frill leaf salad,  
carrot dressing

桜鯛の焼き浸し 春の野菜を添えて  
Grilled cherry anthias in dashi  
with spring vegetables

A4 等級黒毛和種佐賀牛フィレ 80g もしくはサーロイン100g  
季節の焼き野菜 醤油と山葵で  
A4 Saga black beef fillet 80g or sirloin 100g  
grilled seasonal vegetables, soy sauce and wasabi

白米 味噌汁 漬物  
または  
金葉亭特製ガーリックライス 味噌汁 漬物  
Steamed rice with miso soup and pickles  
or  
Kinyohtei signature garlic rice, miso soup and pickles

黒ゴマアイス  
Black sesame ice cream

お一人様 / Per person **13,000**

ビーフアップグレード: +4,750  
A5 等級黒毛和種佐賀牛フィレ  
Beef upgrade: A5 Saga black beef fillet

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*Menu items may vary slightly depending on the season. \*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

# ノーズトゥテイル A

## Nose To Tail A

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス  
もも肉のターターステーキ

Appetizer:

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles  
Beef shank tartare

牛タンと博多ネギのアヒーショ フォカッチャと

Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

ハンガーステーキとランプとテンダーロインの食べ比べ 季節の野菜  
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Hanger steak, rump and tenderloin, seasonal vegetables  
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス  
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ

Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

お一人様 / Per person **17,000**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*Menu items may vary slightly depending on the season. \*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.

# ノーズトゥテイル B

## Nose To Tail B

前菜：

ほほ肉のプレゼ 牛テールの煮凝りとピクルス  
もも肉のターターステーキ

Appetizer:

Braised beef cheek, jellied beef tail, pickles  
Beef shank tartare

牛タンと博多ネギのアヒージョ フォカッチャと

Upgrade: Ajillo of beef tongue with Hakata green onion, focaccia

牛テールコンソメ ブルドシャンク 山椒の香り

Beef tail consommé, pulled shank, Japanese pepper

リブアイとランプとテンダーロインとハンガーステーキの食べ比べ 季節の野菜  
ブラックペッパーコーン、セサミシードとスモークソルト

Rib eye, rump, tenderloin and hanger steak, seasonal vegetables,  
black pepper corn, sesame and smoked salt

クリスピーな背油を使ったガーリックライス  
スライスサーロインの茶漬け仕立て

Garlic rice with crispy back fat Sirloin "ochazuke"

ミルクゼリーとフレッシュフルーツ クッキーサブレ

Milk jelly, fresh fruit, sable cookie

お一人様 / Per person **25,000**

※メニューの内容は、食材の入荷等の都合により若干変更になる場合がございます。※食材によるアレルギー等がございましたら、ご遠慮なく係にお申し付けください。

\*Menu items may vary slightly depending on the season. \*If you have any food allergies, please do not hesitate to inform your server.

※表示されている価格は、全て日本円です。表示料金には消費税10%、サービス料13%が含まれます。

\*All prices are in Japanese Yen. 10% Consumption Tax & 13% Service Charge are included in the listed prices.